GASTROBACK®

Bedienungsanleitung

GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC

Art.-Nr. 42439 Gourmet Tea Advanced Automatic

Bedienungsanleitung vor Gebrauch unbedingt lesen!
Modell- und Zubehöränderungen vorbehalten!
Nur für den Hausgebrauch!

Lesen Sie bitte alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen und beachten Sie bitte alle Warnhinweise, die in der Bedienungsanleitung aufgeführt sind.

Inhaltsverzeichnis

Den Design Gourmet Tee Advanced Automatic kennenlernen 4

Sicherheitshinweise 6

- Allgemeine Hinweise zur Sicherheit 6
- Mögliche Gefährdungen durch hohe Temperaturen 7
- Wichtige Sicherheitshinweise - Elektrizität 8

Technische Daten 9

Wissenswertes über Tee 10

Bedienung 12

- Vor der ersten Verwendung 12
- Tee aufbrühen 13
- Auswahl der Teesorte 14
- Auswahl der Teestärke 14
- Die Warmhaltefunktion 15
- Teefilter Funktion 16
- Den Gourmet Tea Advanced Automatic als variabel einstellbaren Wasserkocher benutzen 16
- Individuelle Einstellung von Brühtemperatur und Brühzeit 17
- Auto-Start-Funktion 18

Pflege und Reinigung 20

Störungen beseitigen 2

Aufbewahrung 23

Entsorgungshinweise 23

Information und Service 24

Gewährleistung/Garantie 25

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

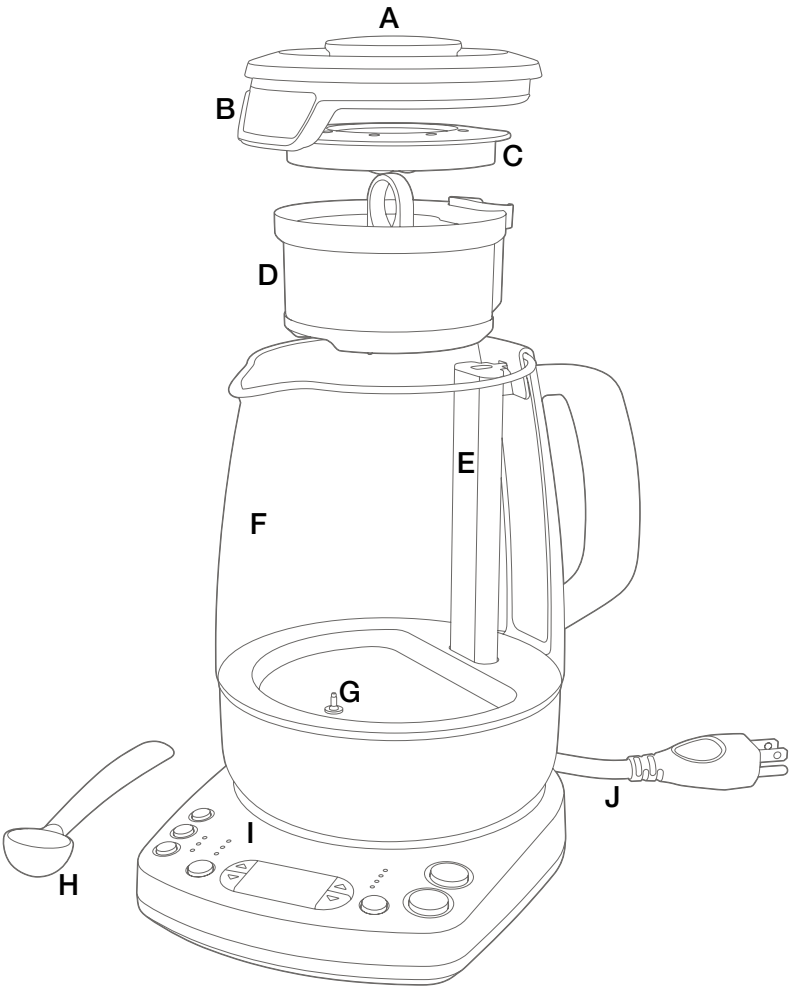
Herzlichen Glückwunsch zum Erwerb Ihres neuen Gastroback Gourmet Tea Advanced Automatic.

Heutzutage ist Tee das am häufigsten konsumierte Getränk nach Wasser. Ganz gleich ob Sie den vollmundigen Geschmack eines Darjeeling Tees bevorzugen, einen japanischen Grünen Tee, oder einen aus den hunderten Kräutertees, die heutzutage erhältlich sind, jeder Teetrinker kennt den besonderen Moment der inneren Ruhe, während man die perfekte Tasse Tee genießt.

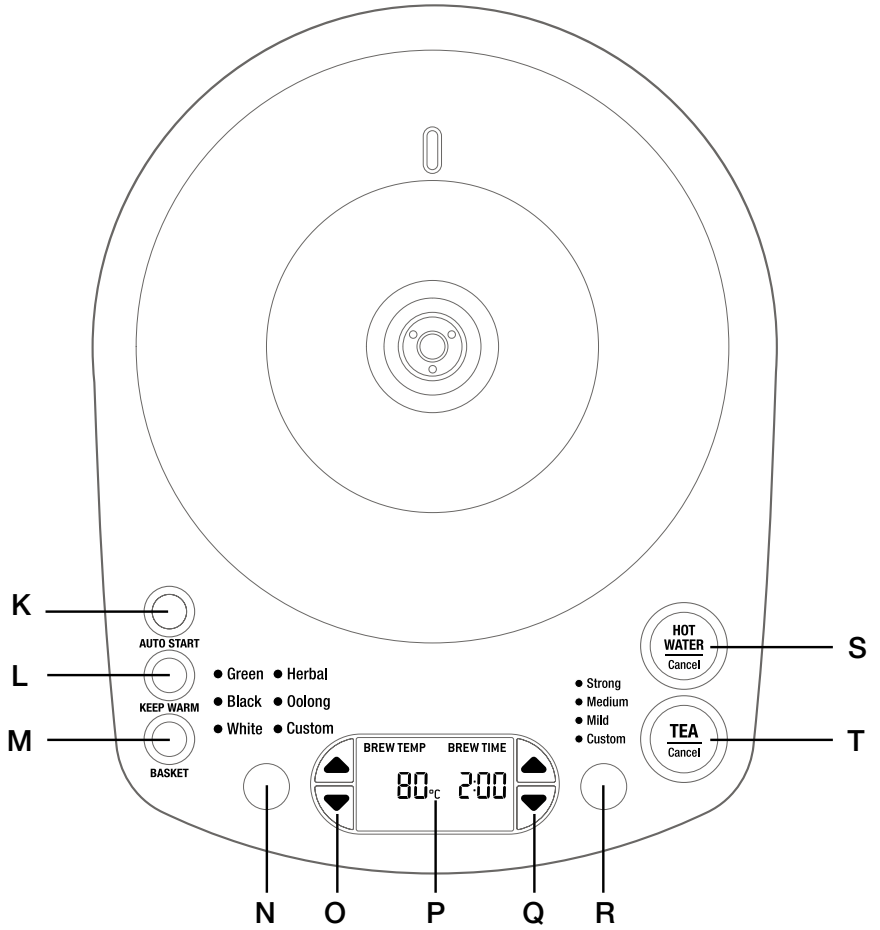
Trotz allem ist Tee kochen beides, Kunst und Wissenschaft. Teesorten werden unter verschiedensten Umweltbedingungen angebaut und jede erfordert eine bestimmte Wassertemperatur sowie genauestens eingehaltene Ziehzeiten um ihre einzigartigen Geschmack und Ihr Aroma zu entfalten. Siedendes Wasser ist keine gute Basis um Tee zuzubereiten, da der Siedevorgang dem Wasser den Sauerstoff entzieht und das Wasser so fad und abgestanden schmecken lässt. Um den optimalen Geschmack und die Qualität der edelsten Tees wie z.B. Grüner Tee, Oolong und Weißen Tee zu erhalten, ist vielmehr eine niedrigere Temperatur notwendig. Siedendes Wasser dagegen würde den Tee verbrühen und das Resultat wäre ein bitteres Gebräu. Ein ähnliches Ergebnis entsteht, wenn die Brühzeit überschritten wird, eine verkürzte Brühzeit hingegen macht den Tee geschmacklos und fad.

Der Gastroback Gourmet Tea Advanced Automatic ist für alle Teesorten, Wassertemperaturen und Brühzeiten programmierbar und sorgt dafür, dass Sie jederzeit die perfekte Tasse Tee genießen können.

DEN GOURMET TEA ADVANCED AUTOMATIC KENNENLERNEN!



A Deckel
B Edelstahl-Kalkfilter
C Deckel für Teefilter
D Edelstahl-Teefilter
E Magnetischer Filter-Lift
F Glasbehälter
G Temperatursensor
H Portionslöffel
I Basisstation
J Kabel mit Netzstecker



K AUTO START-Funktion
L KEEP WARM
Warmhalte-Funktion
M BASKET
Filter-Lift-Funktion
N Auswahl Teesorte
- Green - Grüner Tee
- Black - Schwarzer Tee
- White - Weißer Tee
- Herbal - Kräutertee
- Oolong Tee
- Custom - Individeller Tee

O Variable Temperatureinstellung
P LCD Display
BREW TEMP - Brühtemperatur
BREW TIME - Brühzeit
Q Variable Zeiteinstellung
R Teestärke
- Strong - Stark
- Medium - Mittel
- Mild - Mild
- Custom - Individuell

S HOT WATER/Cancel
Heißwasser/Abbrechen-Taste
T TEA/Cancel
Tee/Abbrechen-Taste

SICHERHEITSHINWEISE

• Lesen Sie bitte vor dem ersten Gebrauch des Gerätes alle Hinweise und Anleitungen, die mit dem Gerät geliefert werden, sorgfältig und vollständig durch und bewahren Sie die Anleitungen gut auf.

• Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.

• Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.

• Verwenden Sie das Gerät ausschließlich in der darin angegebenen Weise und zu dem beschriebenen Zweck (bestimmungsgemäßer Gebrauch). Ein bestimmungswidriger Gebrauch und besonders Missbrauch können zu Sachschäden sowie zu schweren Personenschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen.

• Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten am Gerät durch, die in diesen Anleitungen beschrieben werden.

• Lassen Sie das Gerät im Betriebszustand niemals unbeaufsichtigt.

• Reparaturen und technische Wartungen am Gerät dürfen nur von dafür autorisierten Fachwerkstätten durchgeführt werden. Wenden Sie sich gegebenenfalls bitte an Ihren Händler. Fragen zum Gerät beantwortet: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, D-21279 Hollenstedt, Telefon: (04165) 2225-0.

Allgemeine Hinweise zur Sicherheit

• Nur für den Betrieb in Innenräumen. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt. Verwenden und lagern Sie das Gerät nicht im Freien. Nicht für den Gebrauch in fahrenden Fahrzeugen oder Booten. Verwenden Sie nur Bauteile, Ersatzteile und Zubehör für das Gerät, die vom Hersteller für diesen Zweck vorgesehen und empfohlen sind. Beschädigte oder ungeeignete Bauteile können während des Betriebes brechen, sich verformen, auslaufen und zur Überhitzung führen sowie Sachschäden und Personenschäden durch hohe Temperaturen, Feuer und elektrischen Schlag verursachen.

• Überprüfen Sie regelmäßig die Dichtigkeit des Gerätes. Geringe Mengen Feuchtigkeit auf dem Netzteil können durch Kondenswasser entstehen und deuten nicht auf einen Schaden am Gerät hin. Prüfen Sie auch die Basisstation und das Kabel regelmäßig auf Beschädigungen. Die Kontakte am Stecker müssen blank und glatt sein und dürfen keine Verfärbungen aufweisen. Niemals das Gerät betreiben, wenn Bauteile beschädigt sind oder nicht mehr erwartungsgemäß funktionieren. Lassen Sie das Gerät in diesem Fall in einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen. Versuchen Sie niemals, das Gerät selbst zu öffnen oder zu reparieren.

• Kinder und gebrechliche Personen müssen Sie bei der Handhabung von Elektrogeräten stets besonders beaufsichtigen. Bewahren Sie das Gerät stets an einem trockenen, sauberen und für Kinder unzugänglichen Ort auf. Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn es für kleine Kinder zugänglich ist.

• Die Arbeitsfläche muss gut zugänglich, wärmebeständig, fest, eben, trocken und ausreichend groß sein. Stellen Sie das Gerät nicht auf schrägen Unterlagen ab, auf denen es kippen, auslaufen oder umfallen könnte. Vergewissern Sie sich, dass die Basisstation fest und sicher steht, bevor Sie das Gerät darauf stellen und einschalten. Betreiben Sie das Gerät nicht

unter überhängenden Regalen, Hängeschränken oder in der Nähe von feuchtigkeitsempfindlichen Gegenständen, um Schäden durch Kondenswasser zu vermeiden. Auf jeder Seite des Gerätes sollten mindestens 20 cm Platz bleiben. Verwenden Sie das Gerät nicht in feuchten oder nassen Bereichen. Legen Sie während des Betriebes keine Tücher, Servietten oder andere Gegenstände unter oder auf das Gerät, um Personen- und Sachschäden durch Feuer, elektrischen Schlag und Hitze zu vermeiden. Niemals das Gerät an den Rand oder an die Kante der Arbeitsfläche stellen.

• Niemals das Gerät oder Teile des Gerätes in die Nähe von starken Wärmequellen und heißen Oberflächen (Beispiel: Heizung, Ofen, Grill) stellen. Das Gerät wird elektrisch beheizt. Niemals das Gerät auf einen heißen Ofen stellen!

• Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist. Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen, das Gerät bewegen oder reinigen wollen. Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie das Gerät reinigen.

• Lassen Sie das Gerät von einer autorisierten Fachwerkstatt überprüfen und reparieren, wenn es nicht mehr erwartungsgemäß arbeitet, sich überhitzt oder übermäßigen Belastungen ausgesetzt war (Beispiel: Sturz, Schlag, Überhitzung, eingedrungenes Wasser). Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn während des Betriebes ein ernstes Problem auftritt (Beispiel: Wasser läuft über, Überhitzung). Schließen Sie das Gerät erst an die Stromversorgung an, nachdem Sie es nach den Anleitungen, wie in diesem Heft beschrieben, richtig gefüllt haben. Niemals im leeren Zustand vorheizen!

• Lassen Sie das Gerät immer erst abkühlen, bevor Sie frisches Wasser einfüllen.

• Niemals das Gerät oder Teile davon mit Scheuermitteln, harten Scheuerhilfen (Beispiel: Topfreiniger) oder scharfen Putzmitteln reinigen. Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände für die Arbeit mit dem Gerät oder zum Reinigen verwenden. Niemals das Gerät oder die Basisstation in der Spülmaschine reinigen.

• Niemals bei der Bedienung und Reinigung des Gerätes Gewalt anwenden. Ersetzen Sie beschädigte Bauteile nur durch Originalersatzteile. Fest montierte Geräteteile dürfen nur durch eine autorisierte Fachwerkstatt ersetzt werden.

• Fassen Sie das Gerät immer am Griff an.

• Entfernen Sie den Glasbehälter nicht während eines Brühprozesses. Stellen Sie sicher, dass der Brühprozess abgeschlossen ist, bevor Sie den Glasbehälter von der Station nehmen.

• Schalten Sie den Vorgang vorzeitig mit der ›TEA/Cancel-Taste‹ (wenn Sie Tee aufbrühen) oder mit der ›HOT WATER/Cancel-Taste‹ (wenn Sie Wasser aufkochen) aus. Der Vorgang ist gestoppt, wenn die jeweilige Taste erlischt ist.

• Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt und ähnlichen Orten gedacht, wie:
  – Küchenzeilen für Angestellte in Läden, Büros und anderen Arbeitsumgebungen
  – Bauernhäusern
  – durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnbezirk ähnlichen Umgebungen
  – Pensionen

Mögliche Gefährdungen durch hohe Temperaturen

• Besondere Vorsicht beim Bewegen des vollen, heißen Glasbehälters.

• Vorsicht beim ausgießen des Wasser bzw. des Tees, heiße Dämpfe können austreten. Gießen Sie nicht zu schnell.

• Niemals während des Betriebes irgendwelche Gegenstände oder Tücher über das Gerät legen, um eine Überhitzung zu vermeiden.

• Schließen Sie den Deckel, bevor Sie das Gerät einschalten. Der Deckel muss während des Betriebes fest geschlossen sein. Niemals während des Betriebes Gesicht, Hände oder andere Körperteile über den Deckel halten, um Verbrühungen durch Dampf zu vermeiden. Dies gilt besonders, wenn Sie den Deckel kurz nach dem Betrieb öffnen.

Achtung: Die Außenwände des Glasbehälters und der Deckel können während des Betriebes sehr heiß werden. Fassen Sie das Gerät während des Betriebes und einige Minuten danach nur am Griff an.

• Trocknen Sie übergelaufenes Wasser sofort ab. Wenn Sie den gefüllten Behälter tragen, dann achten Sie darauf, den Behälter aufrecht zu halten, um Personen- und Sachschäden durch heißes Wasser zu vermeiden.

• Lassen Sie das Gerät immer zuerst abkühlen, bevor Sie es reinigen oder den Behälter erneut mit Wasser befüllen.

• Überschreiten Sie die maximale Füllmenge von 1,2 Liter für Tee aufbrühen und 1,5 Liter für Wasser aufkochen nicht, durch das Überlaufen von kochendem oder heißem Wasser kann es zu ernsthaften Verbrennungen oder Verletzungen führen.

• Schalten Sie das Gerät nie ohne Wasser an, füllen Sie immer ausreichend Wasser ein, bis der Wasserstand in der Füllstandsanzeige zwischen den Marken MIN und MAX liegt. Wenn Sie zu wenig Wasser einfüllen, schaltet der Trockengehschutz (Überhitzungsschutz) die Heizelemente automatisch ab. Stellen Sie sicher, dass der Glasbehälter vor dem Befüllen abgekühlt ist.

Wichtige Sicherheitshinweise – Elektrizität

• Stellen Sie das Gerät in der Nähe einer passenden Wandsteckdose auf und schließen Sie das Gerät dort direkt an. Wickeln Sie das Kabel dazu immer vollständig ab. Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.

Das Gerät darf nur an die einzeln abgesicherte Schuko-Wandsteckdose einer geeigneten Stromversorgung (Wechselstrom; 230 - 240 V, 50 Hz; 16 A - Absicherung) mit Schutzleiter angeschlossen werden. Außerdem sollte ein Fehlerstromschutzschalter (RCD) mit einem Auslösestrom von höchstens 30 mA installiert sein. Wenden Sie sich gegebenenfalls an Ihren Elektriker.

• Niemals am Kabel ziehen oder reißen. Das Kabel nicht knicken, einklemmen, quetschen oder verknoten. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Tischkante herunterhängt. Achten Sie darauf, dass niemand in Kabelschlaufen hängen bleiben oder das Gerät am Kabel von der Arbeitsfläche reißen kann. Fassen Sie immer am Gehäuse des Netzsteckers an, wenn Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Fassen Sie den Netz-stecker niemals mit nassen Händen an, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

• Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät außer Betrieb nehmen. Ziehen Sie immer zuerst den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Sie die Basisstation bewegen oder reinigen. Niemals die Basisstation unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker in der Steckdose steckt.

• Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern und stellen Sie das Gerät nicht auf das Kabel. Sollte das Kabel während des Betriebes heiß werden oder vermutlich beschädigt sein, dann muss es ersetzt werden. Niemals das Kabel selbst reparieren!

• Trocknen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort ab. Niemals den Boden des Glasbehälters, die Basisstation oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen, stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen. Niemals Wasser oder andere Flüssigkeiten über oder unter das Gerät laufen lassen, um eine Gefährdung durch Elektrizität zu vermeiden. Trocknen Sie übergelaufenes Wasser, Tee oder Kondenswasser immer sofort ab.

• Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Flüssigkeiten über oder unter das Gerät gelaufen sind oder wenn Wasser aus dem Behälterboden ausläuft. Reinigen und trocknen Sie danach das Gerät (siehe: ›Reinigung und Pflege‹). Lassen Sie das Gerät in diesem Fall durch eine Fachwerksatt überprüfen.

TECHNISCHE DATEN

Modell:	Art.-Nr.: 42439 Design Tea Advanced Automatic
Stromversorgung:	230 - 240 V Wechselstrom, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	1.850 - 2.000 W
Länge des Netzkabels:	1,13 m
Gewicht:	2,4 kg
Abmessungen:	ca. 21,5 cm x 22 cm x 26 cm (Breite x Tiefe x Höhe)
Fassungsvermögen Glasbehälter:	max. 1,5 Liter für Wasser max. 1,2 Liter für Tee
Prüfzeichen:	CE

WISSENSWERTES ÜBER TEE

Teesorten

Es gibt vier Arten von Tee, gezüchtet aus den Pflanzen der camelia sinensis. Die Ernte und Verarbeitung bestimmen letztlich die Teesorte, die entsteht.

1. Schwarzer Tee

Schwarzer Tee ist der weltweit verbreiteste Tee. Er wird gewonnen aus geernteten Blättern, die für mehrere Stunden fermentiert werden, bevor Sie getrocknet werden. Diese Oxidation färbt die Blätter dunkel und erhöht den Teein-Anteil. Von allen Tees hat der Schwarze Tee den stärksten Geschmack und die stärkste Färbung.

2. Weißer Tee

Weißer Tee ist der seltenste und teuerste Tee. Er besteht aus den weißlichen Knospen der Teepflanze, welche gedämpft und dann natürlich getrocknet werden. Der Weiße Tee enthält wenig Teein und hat einen leicht süßlichen Geschmack.

3. Grüner Tee

Grüner Tee macht ungefähr 10% des weltweiten Teeverbrauchs aus. Die Teeblätter werden geerntet, aufgerollt und getrocknet bevor Sie sich braun verfärben können. Grüner Tee hat ein charakteristisches Aroma und einen leicht herben Geschmack.

4. Oolong Tee

Oolong Tee ist halb fermentiert, dass heißt, die Blätter werden direkt nach der Ernte verarbeitet. So haben Sie nur eine kurze Zeit zum oxidieren was die Blätter von grün in rötlich-braun verfärbt. Die Blätter haben eine blumige, leicht fruchtige Note weshalb der Tee einen sehr fruchtigen Geschmack hat. Es wird empfohlen, Oolong Tee nicht mit Milch, Zucker oder Zitrone zu trinken.

5. Kräutertee

Kräutertees werden nicht aus der Teepflanze gewonnen, sondern aus Blumen, Blättern und Wurzeln der Samen. Herkömmliche Kräutertees sind Kamille, Pfefferminz, Fenchel, Hagebutte und Zitronenmelisse. Kräutertees, die keine Teeblätter enthalten, können durch eine verlängerte Brühzeit nicht bitter werden, sie können problemlos bis zu dreimal mit siedendem Wasser aufgebrüht werden ohne den Geschmack zu gefährden.

6. Mischungen

Tee-Produzenten stellen verschiedene Mischungen aus unterschiedlichen Teesorten her. Oftmals geschieht dies, um eine bestimmte Geschmackskonsistenz von Jahr zu Jahr beizubehalten. Herkömmliche Schwarze Tees enthalten English Breakfast, Earl Grey, Irish Breakfast und Russian Caravan.

Tipp: Teesatz ist ein idealer Gartendünger und Bodenaufbereiter.

Tee Lagerung

In Vakuumbeuteln versiegelt kann Tee bis zu 2 Jahren gelagert werden, abhängig von der Qualität des Tees. Nach dem Öffnen sollte Tee in einem luftdichten Behälter trocken und dunkel aufbewahrt werden.

Nach dem Öffnen hält Schwarzer Tee länger als Grüner Tee oder Oolong aber jeder Tee sollte unter optimalen Bedingungen gelagert werden.

Grundsätzlich gilt jedoch, dass Tee nicht mehr verwendet werden sollte, wenn er sein Aroma verloren hat und einen bitteren und faden Geschmack abgibt.

Die Wasserqualität beeinflusst den Geschmack des Tees. Für das beste Ergebnis verwenden Sie gefiltertes Wasser.

Kleinere Teepartikel und Blätter ziehen schneller durch als ganze Blätter. Daher geben kleine Partikel oftmals zu viel Geschmack und zu viel Farbe in zu kurzer Zeit ab und sorgen so für einen herben Geschmack. Passen Sie daher die Brühzeit an, bis der gewünschte Geschmack erreicht ist.

Wir empfehlen die Verwendung des mitgelieferten Tee-Portionslöffels, nehmen Sie ca. 1 Teelöffel pro Tasse / 250 ml.

Verhältnis Wasser zu Teelöffel:

Wasserstand im Glasbehälter	Tassen /ml	Teelöffel
500 ml	ca. 2 Tassen / 500 ml	2 Löffel
750 ml	ca. 3 Tassen / 750 ml	3 Löffel
1000 ml	ca. 4 Tassen /1000 ml	4 Löffel
1200 ml	ca. 5 Tassen / 1200 ml	5 Löffel

BEDIENUNG

Vor der ersten Verwendung

Wir empfehlen vor der ersten Inbetriebnahme einen Brühvorgang nur mit Wasser, ohne Tee durchlaufen zu lassen, um Produktionsrückstände aus dem Gerät zu entfernen.

1. Nehmen Sie das Gerät vorsichtig aus dem Karton und vergewissern Sie sich, dass alle Bauteile vorhanden und unbeschädigt sind. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial, Preisschilder und Werbematerialien (Aufkleber und Schilder). Entfernen Sie aber nicht das Typenschild.

2. Öffnen Sie den Deckel des Behälters und entnehmen Sie den Teefilter vom Filter-Lift.

Niemals das Gerät, die Basisstation oder das Kabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen, stellen oder Flüssigkeiten darüber gießen.

3. Stellen Sie die Basisstation auf eine feste, waagerechte, glatte, hitze- und wasserbeständige Arbeitsfläche in der Nähe einer Wandsteckdose auf. Die Basisstation muss fest und sicher stehen und darf nicht wackeln oder kippen.

4. Befüllen Sie den Glasbehälter, ohne Teefilter, bis zur Maximum-Füllmarke mit Wasser (max. 1500 ml) und stellen Sie den Behälter zurück auf die Basisstation. Setzten Sie den Deckel auf den Behälter.

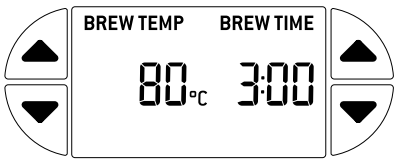
Niemals den Glasbehälter mit kaltem Wasser befüllen, wenn der Behälter noch warm ist, da das Glas sonst platzen könnte.

Füllen Sie ausreichend Wasser ein, bis der Wasserstand in der Füllstandsanzeige zwischen den Marken MIN und MAX liegt. Überschreiten Sie die maximale Füllmenge von 1,5 Liter nicht. Wenn Sie zu wenig Wasser einfüllen, schaltet der Trockengehschutz (Überhitzungsschutz) die Heizelemente automatisch ab, bevor das Wasser kocht.

5. Wickeln Sie das Kabel der Basisstation vollständig ab. Schließen Sie das Gerät an eine abgesicherte Wandsteckdose an.

6. Das LCD Display leuchtet auf und die Standard-einstellung für Brühtemperatur (links) und Brühzeit (rechts) werden angezeigt.

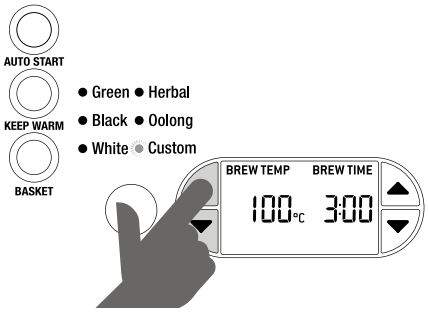
7. Drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach oben, bis im Display 100°C angezeigt wird. Die Kontrollleuchte ›Custom‹ leuchtet automatisch auf.



8. Um den Brühvorgang zu starten, drücken Sie die Taste ›HOT WATER/Cancel‹. Die Taste leuchtet auf, das Display zeigt ›ON‹ und der Brühprozess wird in 5°C Schritten angezeigt.

9. Sobald das Wasser die Temperatur von 100°C erreicht hat, ertönt dreimal ein akustisches Signal. Die ›HOT WATER/Cancel-Taste‹ erlischt.

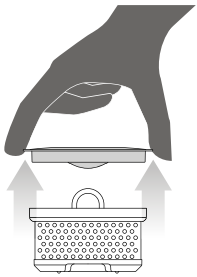
10. Gießen Sie das Wasser am besten in den Abfluss. Der Gourmet Tea Advanced Automatic kann jetzt verwendet werden.



Tee aufbrühen

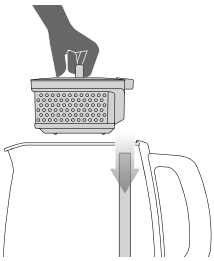
Den Gourmet Tea Advanced Automatic als Teekocher benutzen

1. Nehmen Sie den Glasbehälter von der Basisstation und entnehmen Sie den Teefilter vom Filter-Lift. Füllen Sie den Glasbehälter mit der gewünschten Menge Wasser auf. Beachten Sie bitte die maximale Füllmenge für die Teezubereitung (max. 1200 ml).



Überschreiten Sie die maximale Füllmenge von 1200 ml nicht. Das Überlaufen von kochendem oder heißem Wasser kann zu ernsthaften Verbrennungen oder Verletzungen führen. Wenn Sie zu wenig Wasser einfüllen, schaltet der Trockengehschutz (Überhitzungsschutz) die Heizelemente automatisch ab, bevor das Wasser die gewünschte Temperatur erreicht hat.

2. Legen Sie den Teefilter auf einer ebenen, trockenen Arbeitsfläche ab. Um den Deckel des Teefilters zu öffnen, fassen Sie am besten an den beiden Seiten an.



3. Zum Befüllen des Teefilters benutzen Sie den mitgelieferten Portionslöffel. Als Richtwert gilt, ein Löffel loser Tee pro Tasse / 250 ml Wasser. Beachten Sie bei der Portionierung jedoch unbedingt die Anleitung auf der Teeverpackung.

4. Setzten Sie den Deckel auf den Teefilter und stellen Sie sicher, dass der Deckel eingerastet ist.

5. Schieben Sie den Teefilter entlang des Filter-Liftes, bis zum Anschlag in den Glasbehälter. Durch die Magnethalterung, findet der Teefilter seinen Platz fast automatisch. Setzen Sie dann den Deckel wieder auf den Glasbehälter.

Auswahl der Teesorte

Die Teesorte bestimmt die Brühtemperatur. Der Teekocher hat 5 voreingestellte Teetemperaturen, empfohlen für die optimale Brühtemperatur für Grünen, Schwarzen, Weißen, Kräuter oder Oolong Tee. Ebenso können Sie die Temperatur individuell auf andere Teesorten anpassen oder nach Ihrem persönlichen Geschmack programmieren.

6. Auswahl der voreingestellten Teesorte:

a. Drücken Sie die Taste ›TEA TYPE‹ und wählen Sie die die gewünschte Teesorte aus. Die Taste ›Green‹, ›Black‹, ›White‹, ›Herbal‹ oder ›Oolong‹ leuchtet nach Ihrer Auswahl auf.

b. Auf der linken Seite im Display wird die voreingestellte, empfohlene Brühtemperatur für die ausgewählte Teesorte angezeigt.

Teesorte	Grüner Tee	Weißer Tee	Oolong Tee	Kräuter-tee	Schwar-zer Tee
Voreingestellte Brühtemperatur	80°C	85°C	90°C	100°C	100°C
Voreingestellte Brühzeit	3:00	3:00	3:00	4:00	2:00

Auswahl der Teestärke

Die gewünschte Brühstärke wird von der Brühzeit bestimmt. Die richtige Brühzeit hängt von der Teesorte und Ihrem persönlichen Geschmack ab.

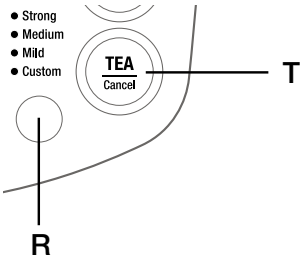
Der Gourmet Tea Advanced Automatic hat drei voreingestellte Stärken: ›Stark‹, ›Medium‹ oder ›Mild‹. Sie können Sie die Brühzeit auch nach Ihrem persönlichen Geschmack programmieren.

7. Auswahl der voreingestellten Brühzeit:

a. Drücken Sie die Taste ›Teestärke‹ (R) und wählen Sie die gewünschte Teestärke aus.

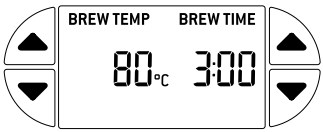
Die Taste ›Strong/Stark‹, ›Medium/Mittel‹ oder ›Mild‹ leuchtet nach Auswahl auf.

b. Auf der rechten Seite im Display wird die voreingestellte Brühzeit angezeigt.



8. Um den Brühvorgang zu starten, drücken Sie die Taste ›TEA/Cancel‹ (T). Die Taste leuchtet auf, das Display zeigt ›ON‹ und der Brühprozess wird in 5°C Schritten angezeigt.

Sobald das Wasser die Temperatur von 50°C erreicht hat, wird ›ON‹ durch die ausgewählte Brühzeit ersetzt.



Hinweis: Die Brühzeit kann während des Brühvorganges durch Drücken der rechten Pfeiltasten in 30 Sekundenschritten bis max. 10 Minuten eingestellt werden.

Die Brühtemperatur kann jedoch nicht verändert werden, wenn der Brühvorgang gestartet ist. Um die Brühtemperatur zu verändern, drücken Sie die ›TEA/Cancel-Taste‹ (T). Der Brühvorgang wird abgebrochen. Betätigen Sie dann die linken Pfeiltasten bis zur gewünschten Brühtemperatur.

9. Sobald die ausgewählte Brühtemperatur erreicht ist, senkt sich der Teefilter automatisch nach unten in das erhitzte Wasser.

10. Hat der Teefilter den Glasboden erreicht, zeigt das Display (rechts), dass der Brühvorgang läuft. Die Rückzählfunktion der ausgewählten Zeit wird in 1 Sekundenschritten automatisch gestartet.

11. Nach Ablauf der Brühzeit wird der Teefilter, um ein Überbrühen zu verhindern, automatisch nach oben gehoben. Das Warnsignal ertönt dreimal.

Der Teefilter ist nach dem Brühvorgang noch sehr heiß. Stellen Sie sicher, dass er abgekühlt ist, bevor Sie ihn anfassen oder herausnehmen.

Die Warmhaltefunktion

Die Warmhaltefunktion ermöglicht das Warmhalten von aufgebrühtem Tee oder heißem Wasser bis zu 60 Minuten. Die Warmhaltetemperatur schwankt zwischen 70 - 80°C und hängt von der ausgewählten Brühtemperatur ab. Je geringer die Brühtemperatur, desto geringer die Warmhaltenzeit.

Original-Brühtemperatur	**Ungefähre Warmhaltetemperatur**
70°C - 80°C	70°C
85°C	75°C
90°C - 100°C	80°C

Hinweis: Während des Warmhaltens, wird die Entfaltung des Teearomas fortgesetzt. Abhängig davon, wie lange Sie den Tee warmhalten möchten, berücksichtigen oder ggf. reduzieren Sie die anfänglich eingestellte Teestärke bzw. die Brühzeit.

Einstellen der Warmhaltefunktion:

1. Drücken Sie die ›KEEP WARM-Taste‹ bevor, während oder nach dem Brühvorgang. Die Warmhaltefunktion ist aktiviert, wenn die Taste leuchtet.

2. Sobald der Koch- bzw. der Brühprozess abgeschlossen ist, zeigt das Display die vergangene Zeit seit dem Aufkochen an. Durch die Beleuchtung der Warmhalte-Taste, erkennen Sie das die Funktion aktiviert ist. Warmgehalten werden kann maximal bis zu 60 Minuten.

3. Die Warmhaltefunktion schaltet sich automatsch aus, wenn Sie den Behälter von der Basisstation nehmen. Schalten Sie die Warmhaltefunktion erneut ein, wird die Warmhaltefunktion für die verbleibende Zeit der insgesamt 60 Minuten wieder aktiviert.

Hinweis: Die Warmhaltefunktion kann nicht aktiviert werden, wenn die Wassertemperatur unter 50°C liegt.

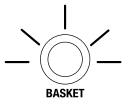
Teefilter-Funktion

Bei der Teefilter-Funktion wird der Teefilter kontinuierlich hochgehoben und wieder abgesenkt während des Brühvorganges. Diese Bewegung lockert die Teeblätter im Teefilter und erlaubt so dem heißen Wasser frei um die Teeblätter zu zirkulieren für ein maximales Ziehergebnis.

Hinweis: Wir empfehlen die Teefilter-Funktion nur zu nutzen, wenn Sie zwischen 1000 ml und 1200 ml (ca. 4 - 5 Tassen) Wasser erhitzen.

Hinweis: Die Teefilter-Funktion kann erheblich den Grad der Infusion beträchtlich erhöhen und damit die Teestärke beeinflussen. Eventuell müssen Sie die anfängliche Teestärke bzw. Brühzeit reduzieren wenn Sie die Teefilter-Funktion verwenden.

1. Um die Teefilter-Funktion einzuschalten, drücken Sie die Taste ›BASKET‹. Die Funktion ist aktiviert, wenn die Taste leuchtet und das Display ›BASKET CYCLE‹ anzeigt.



2. Während des Brühvorganges blinkt die Taste ›BASKET‹ und der Filter kontinuierlich in das erhitzte Wasser getaucht und wieder hochgehoben wird.

3. Die Teefilter-Funktion kann jederzeit während des Brühvorganges unterbrochen werden. Drücken Sie dafür einmal die Taste ›BASKET‹. Die Taste wird aufhören zu leuchten und der LCD-Bildschirm wird nicht länger ›BASKET CYCLE‹ anzeigen. Der Teefilter befindet sich die restliche Brühzeit an dem Boden der Glaskanne.

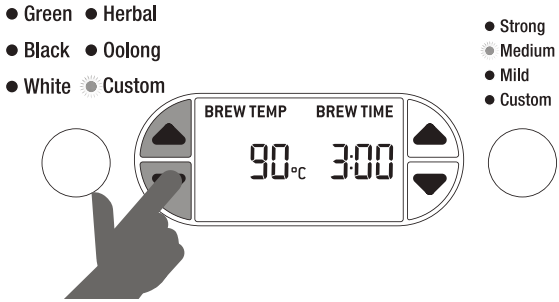
Den Gourmet Tea Advanced Automatic als variabel einstellbaren Wasserkocher benutzen

Der Gourmet Tea Advanced Automatic kann für Kochen oder Erwärmen von Wasser benutzt werden. Sie können die Temperatur auch nach Ihrem persönlichen Geschmack programmieren.

Hinweis: Sofern Sie den Glasbehälter zuvor für die Herstellung von Tee benutzt haben, empfehlen wir den Glasbehälter und den Teefilter gründlich auszuspülen, bevor Sie Wasser aufkochen.

1. Befüllen Sie den Glasbehälter mit der gewünschten Menge Wasser. Überschreiten Sie die maximale Füllmenge von 1500 ml nicht.

2. Wasser kochen (100°C):
Drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Temperatur zu erhöhen und um die Temperatur zu senken, drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach unten. Die Temperatur kann von 70°C bis maximal 100°C in 5°C Schritten eingestellt werden. Sobald die Temperatur ausgewählt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ›CUSTOM‹ automatisch auf.



Hinweis: Sobald Sie den Brühprozess mit einer von Ihnen selbst eingestellten Temperatur vollendet haben, speichert das Gerät die Temperatur.

3. Um den Vorgang zu starten, drücken Sie die Taste ›HOT WATER/Cancel‹. Die Taste leuchtet auf, das Display zeigt ›ON‹ und der Brühprozess wird in 5 °C Schritten angezeigt.

4. Die Brühtemperatur kann in diesem Modus nicht verändert werden. Um die Temperatur zu ändern, drücken Sie dafür die Taste ›HOT WATER/Cancel‹ und wählen Sie dann die Brühtemperatur neu aus.

5. Sobald das Wasser die eingestellte Temperatur erreicht hat, ertönt dreimal ein akustisches Signal. Die ›HOT WATER/Cancel‹ Taste erlischt.

Im rechten Teil des Displays ist eine »Frischeanzeige« zu sehen, diese zeigt die vergangene Zeit seit Ablauf des Brühvorganges an. Diese Überwachung ist 60 Minuten lang nach dem Brühprozess möglich.

6. Die Warmhaltefunktion ermöglicht das Warmhalten von aufgebrühtem Tee oder heißem Wasser bis zu 60 Minuten. Die Funktion können Sie vor, während oder nach dem Brühvorgang einschalten.

Individuelle Einstellung von Brühtemperatur und Brühzeit

Die Brühtemperatur

Zusätzlich zu den 5 voreingestellten Brühtemperaturen, können Sie die Temperatur auch individuell einstellen.

Einstellen der individuellen Brühtemperatur

1. Drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Temperatur zu erhöhen und um die Temperatur zu senken, drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach unten. Die Temperatur kann von 70 °C bis maximal 100 °C in 5 °C Schritten eingestellt werden (oder in Fahrenheit: von 160 °F bis maximal 212 °F in 5 °F Schritten).

2. Die ausgewählte Temperatur erscheint links im Display.

Hinweis: Wenn Sie die linken Pfeiltasten hoch oder runter drücken während ›Green‹, ›Black‹, ›White‹, ›Herbal‹ oder ›Oolong‹ leuchten, werden die voreingestellten Brühtemperaturen überschrieben. ›Custom‹ leuchtet.

Hinweis: Dieses Gerät ist nicht für gewerbliche oder wissenschaftliche Zwecke geeignet. Die Temperaturen variieren zwischen ± 3 °C. Das ist die Spanne für eine optimale Zubereitung jeder Teesorte.

Die Brühzeit

Der Teekocher hat drei voreingestellte Stärken: ›Strong - Stark‹, ›Medium - Mittel‹ oder ›Mild‹. Sie können die Brühzeit auch individuell (›Custom‹) einstellen.

Einstellen der Brühzeit

1. Stellen Sie sicher, dass die Brühtemperatur (also die Teesorte) ausgewählt ist.

Bei einer Brühzeit von weniger als 10 Minuten:

a. Drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Brühzeit zu erhöhen und um die Brühzeit zu senken, drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach unten. Die Brühzeit kann in 30 Sekunden-Schritten bis max.10 Minuten eingestellt werden.

b. Starten Sie jetzt den Brühvorgang. Sobald das Wasser die richtige Brühtemperatur erreicht hat, wird der Teefilter automatisch gesenkt und die Rückzählfunktion der ausgewählten Zeit gestartet.

c. Nach Ablauf der Brühzeit wird der Teefilter automatisch nach oben gehoben und im Display ist die »Frischeanzeige« zu sehen. Diese zeigt die vergangene Zeit (bis zu max. 60 Minuten) seit Ablauf des Brühvorganges an. Die Heizelemente sind dabei nicht aktiviert.

Manueller Modus - bei einer Brühzeit über 10 Minuten:

Sobald das Wasser die richtige Brühtemperatur erreicht hat, wird der Teefilter automatisch gesenkt. Allerdings wird der Teefilter nicht automatisch wieder gehoben, sondern nach Ablauf der gewünschten Brühzeit können Sie den Teefilter manuell anheben.

a. Drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach oben, bis zu max.10 Minuten.

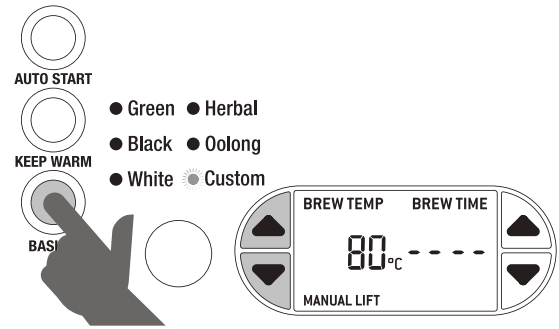
b. Bestätigen Sie die Eingabe, indem Sie die Taste mit Pfeilrichtung nach oben drücken. Im Display erscheint jetzt rechts ›MANUAL LIFT‹ und ›- -:- -‹

c. Starten Sie jetzt den Brühvorgang. Sobald das Wasser die richtige Brühtemperatur erreicht hat, wird der Teefilter automatisch gesenkt.

d. Im manuellen Modus startet die Rückzählfunktion sofort automatisch, bis max. 60 Minuten.

e. Sobald die gewünschte Brühzeit vergangen ist, drücken Sie 2 Sekunden auf die Taste ›BASKET‹, der Teefilter fährt dann automatisch nach oben.

f. Nachdem der Brühprozess abgeschlossen ist, erscheint im Display die »Frischeanzeige«. Diese zeigt die vergangene Zeit (bis zu max. 60 Minuten) seit Ablauf des Brühvorganges an. Die Heizelemente sind dabei nicht aktiviert.



Sobald Sie den Brühprozess mit einer von Ihnen selbst eingestellten Temperatur vollendet haben, speichert das Gerät die Temperatur.

Auto-Start-Funktion

Diese Funktion ermöglicht Ihnen, zu einem ausgewählten Zeitpunkt, Wasser oder Tee aufzukochen.

Einstellen der Auto-Start-Funktion

1. Halten Sie die Taste ›AUTO START‹ für 2 Sekunden gedrückt, es ertönt ein akustisches Signal. Durch die Beleuchtung des AUTO START-Symbols, erkennen Sie, dass die Funktion aktiviert wurde.

2. Im Display erscheint das ⏱ AUTO START-Symbol. Es blinkt ›CURRENT TIME‹ (die aktuelle Uhrzeit) und ›START TIME‹ (die gewünschte Startzeit) auf.

3. Um die aktuelle Uhrzeit (›CURRENT TIME‹) einzustellen, drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Zeit zu erhöhen. Um die Zeit zu senken, drücken Sie die linke Taste mit Pfeilrichtung nach unten. Sie können im Intervall von je einer Minute wählen.

Wichtig: Die Anzeige ›AM‹ markiert die Vormittagszeit. ›PM‹ weist auf die Nachmittagszeit hin. Achten Sie darauf, dass die Anzeige ›AM‹ oder ›PM‹ richtig eingestellt ist. Wenn das falsche Symbol erscheint, dann lassen Sie die Zeitanzeige noch einmal 12 Stunden weiter laufen. Durch gedrückt halten der Pfeiltasten, läuft die Anzeige im Schnelldurchlauf automatisch weiter, bis Sie die Taste wieder loslassen.

4. Um die gewünschte Startzeit (›START TIME‹) einzustellen, drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach oben, um die Zeit zu erhöhen und um die Zeit zu senken, drücken Sie die rechte Taste mit Pfeilrichtung nach unten, im Intervall von je einer Minute. Achten Sie darauf, dass die Anzeige ›AM‹ (für vormittags) oder ›PM‹ (für nachmittags) richtig eingestellt ist.

5. Sobald die aktuelle und gewünschte Uhrzeit eingestellt ist, wählen Sie entweder ›HOT WATER/Cancel‹ oder ›TEA/Cancel‹, abhängig davon ob Sie Tee oder Wasser zubereiten möchten.

6. Die zuvor eingestellten Uhrzeiten und das ⏱ AUTO START-Symbol erscheinen jetzt in der Anzeige. Das ⏱ Auto Start-Symbol blinkt bis zur gewünschten Startzeit.

7. Stellen Sie sicher, dass der Gourmet Tea Advanced Automatic entsprechend vorbereitet ist:

a) ausreichend Wasser im Glasbehälter und genügend Tee im Teefilter für den Brühprozess

b) ausreichend Wasser im Glasbehälter zum Wasser kochen

Hinweis: Zu wenig Wasser könnte den Boden des Teekochers verfärben.

8. Ist die ausgewählte Startzeit erreicht, fängt der Gourmet Tea Advanced Automatic automatisch an Tee aufzubrühen bzw. Wasser zu kochen. Nach Beendigung des Prozesses, erlischt die AUTO-START- Kontrollleuchte.

Um die Auto-Start-Funktion wieder zu aktivieren, benutzen Sie die vorherige Startzeit.

Drücken Sie dafür die ›AUTO-START-Taste‹ einmal. Die Tasten ›HOT WATER/Cancel‹ und ›TEA/Cancel‹ leuchten kurz auf.

Wählen Sie dann entweder ›HOT WATER/Cancel‹ oder ›TEA/Cancel‹, abhängig davon ob Sie Tee oder Wasser zubereiten möchten. Die Auto-Start-Funktion ist jetzt neu eingestellt.

Hinweis: Um die Auto-Start-Funktion zu deaktivieren, drücken Sie die Taste ›AUTO START‹. Im Display erlischt das ⏱ AUTO START-Symbol und die Taste erlischt.

Stand-by-Modus

Wenn das Gerät an eine Wandsteckdose angeschlossen ist, leuchtet das Display für 3 Minuten, bevor der Stand-by-Modus aktiviert wird. Im Stand-by-Modus erlischt dann das Display.

Um das Gerät wieder zu aktivieren, drücken Sie eine beliebige Taste außer ›HOT WATER/Cancel‹ und ›TEA/Cancel‹. Drücken Sie entweder ›HOT WATER/Cancel‹ oder ›TEA/Cancel‹, wird die dazugehörige Funktion sofort gestartet.

Den Teefilter nach dem Brühprozess bewegen

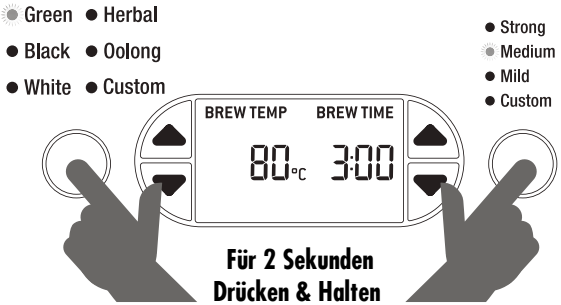
Wenn Sie Ihren Tee nach dem Brühprozess noch stärker haben möchten, halten Sie die Taste ›BASKET‹ für zwei Sekunden gedrückt, die Kontrollleuchte blinkt und der Teefilter fährt automatisch nach unten. Sobald die gewünschte Stärke erreicht ist, drücken Sie die Taste ›BASKET‹ erneut für zwei Sekunden. Die Kontrollleuchte blinkt und der Teefilter fährt wieder automatisch nach oben.

Hinweis: Ist die Glaskanne nicht auf der Basisstation und der Teefilter ist am Boden der Kanne, wird der Teefilter, sobald Sie die Glaskanne wieder auf die Basisstation setzen, automatisch nach oben gehoben.

Wechsel der Temperaturanzeige (von °C zu °F)

Die Temperaturanzeige auf dem Gerät ist in Celsius, Sie können diese aber auch in Fahrenheit ändern.

Halten Sie gleichzeitig die Tasten ›TEA TYPE‹ (Teesorte) und ›TEA STRENGTH‹ (Teestärke) für zwei Sekunden gedrückt. Das Display ändert sich entsprechend in ›°C‹ oder ›°F‹.



PFLEGE UND REINIGUNG

Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät unbedingt ausreichend abkühlen, bevor Sie das Gerät zerlegen und/oder das Gerät reinigen.

ACHTUNG! Tauchen Sie niemals den Boden des Glasbehälters, die Basisstation oder das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und achten Sie darauf, dass diese Bauteile nicht mit Feuchtigkeit in Kontakt kommen.

WARNUNG: Achten Sie darauf, dass das Gerät und alle Bauteile und Zubehöre stets für kleine Kinder unzugänglich sind.

Reinigung des Deckels mit integriertem Kalkfilter

Niemals den Glasbehälter, die Basisstation oder das Netzkabel in der Spülmaschine reinigen.

1. Reinigen Sie die den Deckel des Glasbehälters in warmem Spülwasser mit einem weichen Schwamm oder Spüllappen. Spülen Sie ihn dann unter fließendem Wasser ab und lassen ihn trocknen. Den integrierten Kalkfilter können Sie unter fließendem Wasser mit einem sauberen Tuch oder Spülbürste reinigen.

2. Alternativ dazu können Sie den Deckel mit integriertem Kalkfilter auch in der Spülmaschine reinigen. Platzieren Sie dazu den Deckel vertikal so in der Spülmaschine, dass der Kalkfilter nach oben zeigt.

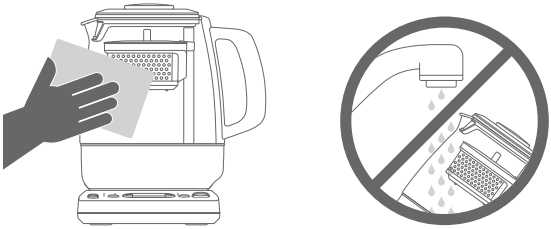
3. Lassen Sie den Deckel gut trocknen bevor Sie ihn wieder auf den Glasbehälter setzen.

Reinigung des Glasbehälters

1. Nach jedem Benutzen sollten Sie den Behälter leeren, lassen Sie keinen aufgebrühten Tee über Nacht stehen.

2. Wischen Sie mit einem feuchten, sauberen Tuch die Innenseite des Behälters entlang oder lassen Sie warmes Wasser in den Behälter laufen. Wenn Sie das Gerät nur für die Teezubereitung nutzen, sollten Sie den Behälter, um den Teegeschmack nicht zu beeinflussen, nicht mit Spülmittellösung reinigen.

3. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und säubern Sie die Außenseite.



ACHTUNG! Reinigen Sie niemals den Glasbehälter unter fließendem Wasser.

Niemals harte oder scharfkantige Gegenstände, scharfe Reiniger (Desinfektionsmittel, Chemikalien), Scheuerhilfen (Topfreiniger) oder Scheuermittel zum Reinigen des Gerätes oder der Bauteile verwenden, um die Innenseite und Oberfläche des Gerätes nicht zu beschädigen.

4. Um die Ablagerungen von Tannin und Kalk im Glasbehälter zu entfernen, füllen Sie den Behälter bis zur Maximum-Füllmarke (1500 ml) mit Wasser.

a. Möglichkeit:
Geben Sie den Saft einer Zitrone hinzu, anschließend aufkochen. Lassen Sie das Zitronenwasser über Nacht einweichen. Gießen Sie es danach weg. Danach mit klarem Wasser aufkochen, das Wasser weggießen und wenn nötig den Vorgang wiederholen.

b. Möglichkeit:
Benutzen Sie handelsübliche Zitronensäure. Für genaue Mengenangaben und Einwirkzeiten halten Sie sich an die Empfehlungen des Herstellers der Zitronensäure. Danach mit klarem Wasser aufkochen, das Wasser weggießen und wenn nötig den Vorgang wiederholen.

5. Trocknen Sie den Behälter mit einem trockenen, sauberen Tuch ab.

Teefilter, Deckel des Teefilters und Portionslöffel reinigen

1. Geben Sie Spülmittellösung in warmes Wasser. Waschen Sie den Teefilter, den Deckel des Teefilters und den Portionslöffel in warmer Spülmittellösung mit einem weichen, sauberen Tuch oder Schwamm ab. Anschließend die Teile unter fließendem Wasser abspülen und dann trocknen.

2. Alternativ können Sie diese Teile auch im Geschirrspüler reinigen.

3. Lassen Sie alle Teile bevor Sie das Gerät wieder zusammen setzen gut trocknen.

Die Basisstation reinigen

1. Feuchten Sie ein sauberes Tuch oder einen weichen Spülschwamm mit etwas warmer Spülmittellösung an und wischen Sie damit die Basisstation ab.

2. Trocknen Sie die Basisstation und alle Teile danach sorgfältig ab und lassen Sie die Teile vor dem nächsten Gebrauch (etwa ½ Stunde) an der Luft trocknen, wo sie für kleine Kinder unzugänglich sind.

STÖRUNGEN BESEITIGEN

Die folgenden Hinweise sollen Ihnen behilflich sein, wenn Probleme bei der Arbeit mit dem Gerät auftreten.

Mögliches Problem	Lösung
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden.	Überprüfen Sie ob der Netzstecker in einer funktionstüchtigen Wandsteckdose eingesteckt ist. Für zusätzliche Sicherheit ist das Gerät mit einer Thermosicherung ausgestattet. In dem Fall einer ernsthaften Überhitzung, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenden Sie sich bitte in diesem Fall an den Gastroback Kundenservice Tel.: 04165/2225-0.
Das Gerät arbeitet nicht.	Überprüfen Sie ob der Glasbehälter richtig auf der Basisstation steht.
Das LCD Licht ist ausgegangen.	Das Gerät befindet sich im Stand-by-Modus, weil es 3 Minuten nicht genutzt wurde. Um den Stand-by-Modus zu deaktivieren, heben Sie den Glasbehälter kurz von der Basisstation, anschließend den Behälter wieder platzieren. Dann drücken Sie eine beliebige Taste außer ›HOT WATER/Cancel‹ und ›TEA/Cancel‹.
Sie können eine bestimmte Funktion nicht auswählen.	Bestimmte Funktionen können während des Brühprozesses nicht ausgewählt bzw. gewechselt werden. Trotzdem kann es zeitweise sein, dass sich die Anzeige verändert oder Sie ein Signalton hören.
Das Display zeigt ›RESET‹ an.	Setzen Sie das Gerät zurück, indem Sie den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, warten Sie 5 Sekunden bevor Sie das Gerät wieder anschließen. Sollte das Problem nicht behoben sein, wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice Tel.: 04165/2225-0.
Das Display zeigt ›ERROR‹ an.	Das LCD Display zeigt ›ERROR‹, wenn das Gerät nicht zurück gesetzt werden kann.Sollte das eintreten, wenden Sie sich bitte an den Gastroback Kundenservice Tel.: 04165/2225-0.
Sie möchten die Standarteinstellung wiederherstellen.	Auch wenn das Gerät stromlos war, hat es die zuletzt benutzen Einstellungen gespeichert. Um die Standardeinstellung für jede Funktion wiederherzustellen, halten Sie die Tasten ›AUTO START‹ und ›KEEP WARM‹ gleichzeitig für zwei Sekunden gedrückt.
Die Teefilterabsenkung funktioniert nicht.	Die automatische Teefiltersenkung ist nur für den Brühprozess für unter 10 Minuten funktionsfähig. Der Teefilter wird nicht abgesenkt während sich das Gerät im Aufheizmodus befindet.

Mögliches Problem	Lösung
Nach dem Aufkochen steigen um den Temperatursensor Bläschen auf.	Das ist normal und gehört zu der Funktion des Gerätes.
Der Tee ist zu schwach oder zu stark.	Die Teestärke hängt von Ihrem persönlichen Geschmack ab. Für stärkeren Tee erhöhen Sie die Teemenge oder die Brühzeit. Für schwächeren Tee reduzieren Sie die Teemenge oder die Brühzeit.
Sie hören ein klapperndes Geräusch im Glasbehälter.	Das ist normal. Das Geräusch geht von dem Teefilter-Lift aus und ertönt wenn der Teefilter nicht montiert ist.

AUFBEWAHRUNG

Ziehen Sie immer den Netzstecker, wenn Sie das Gerät nicht benutzen. Lagern Sie das Gerät sauber und trocken. Stellen Sie das Gerät am besten auf die Basisstation, damit die Kontakte vor Staub geschützt sind. Platzieren Sie den Teefilter am Filter-Lift und setzen Sie den Deckel auf das Gerät. Wickeln Sie das Netzkabel um die Kabelaufwicklung unter dem Boden der Basisstation.

Bewahren Sie das Gerät stets an einem sauberen, trockenen und frostfreien Ort auf, an dem es gegen übermäßige Belastungen (Herunterfallen, Stöße, Schläge, Umfallen) geschützt und für kleine Kinder unzugänglich ist. Legen Sie keine schweren oder harten Gegenstände auf das Gerät.

ENTSORGUNGSHINWEISE

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.

Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, nutzen Sie die Sammelstellen der Gemeinde. Fragen Sie ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen.Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen, oder die Flora und Fauna auf Jahre vergiftet werden. Wenn Sie das Gerät durch ein neues ersetzen, ist der Verkäufer gesetzlich verpflichtet, das alte mindestens kostenlos zur Entsorgung entgegenzunehmen.

INFORMATION UND SERVICE

Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.gastroback.de. Wenden Sie sich bei Problemen, Fragen und Wünschen gegebenenfalls an: Gastroback Kundenservice, Tel.: 04165/2225-0 oder per E-Mail: info@gastroback.de

GEWÄHRLEISTUNG/GARANTIE

Wir gewährleisten für alle Gastroback-Elektrogeräte, dass sie zum Zeitpunkt des Kaufes mangelfrei sind. Nachweisliche Fabrikations- oder Materialfehler werden unter Ausschluss weitgehender Ansprüche und innerhalb der gesetzlichen Frist kostenlos ersetzt oder behoben. Ein Gewährleistungsanspruch des Käufers besteht nicht, wenn der Schaden an dem Gerät auf unsachgemäße Behandlung, Überlastung oder Installationsfehler zurückgeführt werden kann. Ohne unsere schriftliche Einwilligung erfolgte technische Eingriffe von Dritten führen zum sofortigen Erlöschen des Gewährleistungsanspruchs.

Der Käufer muss zur Geltendmachung des Anspruchs den Original-Kaufbeleg vorlegen und trägt im Gewährleistungsfall die Kosten und das Risiko des Transportes.

Hinweis: Für die Reparatur- und Serviceabwicklung möchten wir Sie bitten, Gastroback Produkte an folgende Anschrift zu senden: Gastroback GmbH, Gewerbestr. 20, 21279 Hollenstedt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass unfreie Sendungen nicht angenommen werden können. Einsendung von Geräten: Bitte verpacken Sie das Gerät transportsicher, ohne Zubehör und legen Sie den Garantiebeleg sowie eine kurze Fehlerbeschreibung bei. Bearbeitungszeit nach Wareneingang des defekten Gerätes beträgt ca. 2 Wochen; wir informieren Sie automatisch. Bei defekten Geräten außerhalb der Garantie senden Sie uns das Gerät bitte an die angegebene Adresse. Sie erhalten dann einen kostenlosen Kostenvoranschlag und können dann entscheiden, ob das Gerät zu ggf. anfallenden Kosten repariert, unrepariert und kostenlos an Sie zurück gesendet werden oder vor Ort kostenlos entsorgt werden soll.

GASTROBACK GmbH

Gewerbestraße 20 · 21279 Hollenstedt / Germany

Telefon +49 (0)41 65/22 25-0 · Telefax +49 (0)41 65/22 25-29

info@gastroback.de · www.gastroback.de

20121220